

BROTGENUSS

Reisbrot Pur



ZUTATEN (Menge für 2 Brote)

Für den Vorteig:

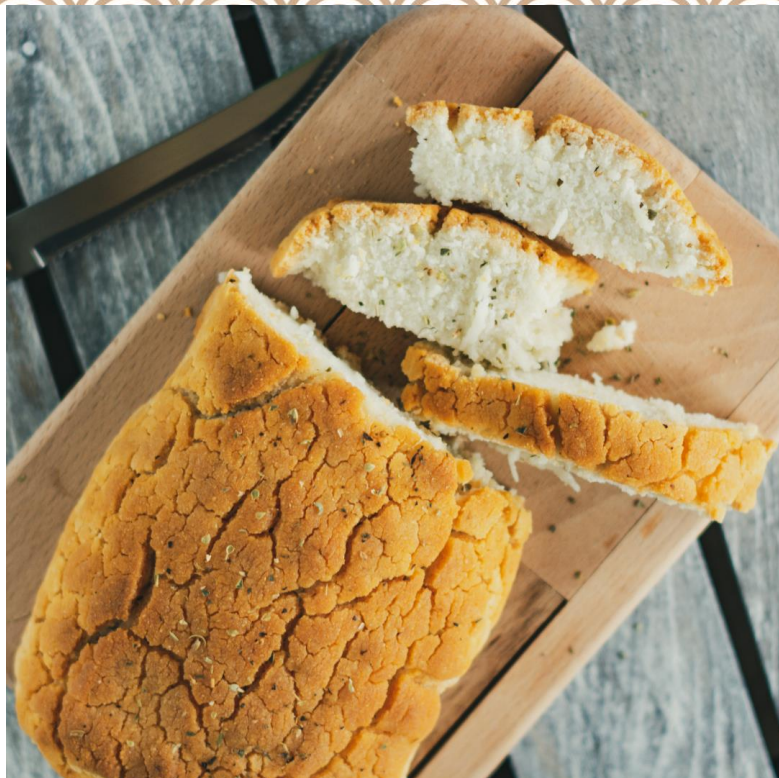
100 g KOMEKO BROTGENUSS

- 10 g Zucker
- 7 g Trockenhefe
- 100 g Wasser

Für den Teig:

400 g KOMEKO BROTGENUSS

- 15 g Zucker
- 10 g Salz
- 25 g Öl
- 290 g Wasser



ZUBEREITUNG

Vorteig:

- **100 g KOMEKO BROTGENUSS**, 10 g Zucker, 7 g Trockenhefe und 100 g kaltes Wasser mischen
- ½ h bei Raumtemperatur stehen lassen; Teigtemperatur 26 °C

Teig:

1. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten (**400 g KOMEKO BROTGENUSS**, 15 g Zucker, 10 g Salz, 25 g Öl und 290 g Wasser) zu einem glatten Teig verkneten (Teigtemperatur etwa 26 – 28 °C).
2. Den Teig zugedeckt ½ h ruhen lassen.
3. Den Teig halbieren, zu länglichen Broten formen und in die passenden Formen legen.
4. Zugedeckt ca. 1 h reifen lassen.

5. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Metallschüssel mit Steinen oder Metallteilen auf den Boden des Backofens stellen und mit aufheizen.
6. Kastenformen in den Backofen schieben, Wasser in die Metallschüssel geben und Ofentür schnell schließen (ACHTUNG - Starke Dampfbildung - Verbrennungsgefahr!)
7. Nach 10 min. Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 40 min. backen.

Backzeit gesamt: 50 min.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

